



**Powiedz  
TAK**

*w Białce Jatrzańskiej*

**MENU WESELNE**

SEZON 2024

# Oferta

## W CENIE MENU

- Apartament dla Pary Młodej
- Powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie-korzystają z talerza rodziców
- Dzieci 3-10 lat – 50% ceny
- Opakowania na wynos
- Degustacja dla Pary Młodej
- Wyznaczone miejsca parkingowe dla gości

## DODATKOWO PŁATNE

- Opłata tzw. korkowa przy własnym alkoholu 20% wartości fv kosztowej
- Opłata serwisowa za swój słodki stół 30 % wartości fv kosztowej
- Open Bar – indywidualnie skomponowany
- Preferencyjne ceny alkoholi
- Stoły tematyczne
- Animatorki
- Dekoracje kwiatowe
- Degustacja dla osób poza PM
- Winietki na stoły - wydruk i projekt
- Projekt i druk menu na stoły
- Projekt i druk listy gości

## W CENIE SALI

- Ustawienie Sali w zależności od preferencji – stoły okrągłe, stoły biesiadne
- Białe obrusy, serwety płócienne, dekoracja krzeseł
- Zastawa stołowa
- Obsługa
- Kącik zabaw dla dzieci
- Miejsce na kino dla dzieci
- Ochrona
- Sala do godziny 03:00 Hotel Bania, 04:00 Karcma Bania
- Opieka profesjonalnego Konsultanta Ślubnego



## PACZKI DLA GOŚCI

Ciasta (cztery rodzaje)  
Krucze ciastka

Ciasta (dwa rodzaje)  
Krucze ciastka  
Monoporcje (dwa rodzaje)

## PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

Makaroniki (pudełko)

Praliny (pudełko)

Istnieje możliwość indywidualnej wyceny paczki weselnej dla gości.

Przy zamówieniu minimum **80 szt. rabat 10%**.

Tort - wyceniamy indywidualnie, cena od **130 zł /kg**.

Do każdego samodzielnie skomponowanego menu należy doliczyć koszt całonocnego pakietu napoi **65 zł/os.**

Odstępne za salę **5000 zł**.

# Menu

## WYSELEKCJONOWANE POZYCJE DO SAMODZIELNEJ KOMPOZYCJI

### PRZYSTAWKI ZIMNE

---

Duo szefa kuchni:

Filet z kurczaka kukurydzianego, konfitura z czerwonej cebuli

Pomidor faszerowany (ser kozí, ricotta) pesto bazyliowe, czarne oliwki

Filet z kaczki, pieczony burak, konfitura z brusznicy i jarzębiny, grzanka

Carpaccio wołowe, mus z bakłażana, grana padano, oliwa

Tatar z pstrągą, szparagi, jajko przepiórcze

Grillowany ser górski, pancetta, konfitura z żurawiny i czarnej porzeczki

### ZUPY

---

Rosół z kołdunami (jagnięce lub z kaczki 12 szt.)

Kwaśnica, ziemniaki, żeberko wędzone

Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

Zupa borowikowa, kluski

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub wegetariański - do wyboru jedna opcja)

Barszcz czerwony z uszkami (kapusta - grzyby lub mięsne do wyboru jedna opcja)

Krem z cukinii (dwukolorowy), groszek ptysiowy, mikro zioła

Krem pomidorowy, grzanki ziołowe, ricotta

Krem borowikowy, grzanki maślane

Krem parmentier (porowo-ziemniaczany), groszek ptysiowy

### DANIE GŁÓWNE

---

Pieczona perliczka (1/2), sos ciemny, kapusta modra, gnocchi orkiszowe

Pieczony kurczak (baby), rostii ziemniaczane, peperonata

Kotlet devolay, frytki, surówka colesław

Zapiekaný filet z kurczaka (pomidor, mozzarella, jajko, czerwona cebula, szczypiorek), frytki, surówka z czerwonej kapusty

Filet z kaczki (sous vide), komosa ryżowa, duszone warzywa, sos calvados, kumkwat

Pieczona kaczka (1/2), kluski śląskie, sos własny, pieczone jabłko z żurawiną

Polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, faszerowany ziemniak, szparagi

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana lub mizeria (jedna opcja do wyboru)

Pieczone żeberka wieprzowe, kapusta zasmażana, ziemniaki purée

Policzki wieprzowe, purée ziemniaczane z chrzanem, pieczony por, broccolini, sos ciemny

Duszona golonka wieprzowa, bigos, chrzan, musztarda, pieczywo

Wolno pieczone żebro wołowe, purée bazyliowe, faszerowana papryka

Zrazy wołowe, sos własny, kasza perłowa, buraki (ćwikła)

Pieczony pstrąg, duszony szpinak z bobem, panierowany bocznik

Strudel z łososia, sos musztardowy, pomidory concasse

Filet z pstrągą (bakłażan, grzyby, cebula, czosnek), moskole, sos bryndzowy

Gulasz jagnięcy, szpece, śmietana creme fraiche

Smażone pierogi z policzkiem wołowym, rucola, sos chilli

Strogonow

Zupa gulaszowa

Flaki po staropolsku



# Menu

## WEGETARIAŃSKIE

### PRZYSTAWKI ZIMNE

---

Sałatka z soczewicą, pomidor, ogórek, papryka, cebula, rzodkiewka, guacamole

Sałatka ze świeżych warzyw, ser feta, winegret ziołowo - czosnkowy, oliwki

Naleśniki ze szpinakiem, sos serowy

Smażone szparagi, sos holenderski

### ZUPY

---

Minestrone

Krem z cukinii

Krem z białych szparagów

Zupa borowikowa

Krem z brokułów

### DANIE GŁÓWNE

---

Lasagne warzywne, sos pomidorowy

Pierogi z rydzami, smażona cebula

Bakłażan faszerowany, ser feta, oliwki

Cannelloni z warzywami, sos pomidorowy

Makaron spaghetti aglio e olio peperoncino, oliwki, cebula, grana padano

Makaron ryżowy z warzywami i kapustą pak-choi

Kotlety jaglane, sos z awokado, pieczony burak

Papryka faszerowana (kasza gryczana, warzywa)

Risotto z rydzami i chipsami buraczanymi

Spaghetti ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

# Menu

## DLA DZIECI

### ZUPY

---

Pomidorowa z makaronem grandine

Rosół z makaronem

Koperkowa, lane ciasto

Jarzynowa, szpecele

### DANIA GŁÓWNE

---

Panierowany filet z kurczaka (panko), frytki, marchewka

Kotlet devolay, frytki, mizeria

Eskałopki z polędwiczki (wieprzowe lub cielęce), puree ziemniaczane, warzywa gotowane

Panierowany filet z halibuta, puree ziemniaczane, mizeria

Klopsiki cielęce, sos koperkowo warzywny, ziemniaki puree lub kluski śląskie

Penne z sosem pomidorowym

Penne bolognese

Pierogi z truskawkami, śmietana z cukrem, sos truskawkowy

### DESERY

---

Pancakes, mus serowy, bita śmietana, owoce

Gnocchi z nutellą, śmietana z cukrem

# Menu

## OPCJA I (JEDEN DZIEŃ)

### OBIAD

---

Rosół z makaronem lub Kwaśnica z ziemniakami, żeberko wędzone  
Połędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, faszerowane ziemniaki, szparagi  
Monoporcja kokos-czekolada, karmelizowany popcorn

### II DANIE CIEPŁE

---

Zapiekaný filet z kurczaka (pomidor, mozzarella, jajko, czerwona cebula, szczypiorek), frytki, surówka z czerwonej kapusty

### III DANIE CIEPŁE

---

Gulasz wołowy (warzywa, papryka, ogórek, placki ziemniaczane, śmietana creme fraiche)

### IV DANIE CIEPŁE

---

Smażony pstrąg, duszony szpinak z bobem, panierowany bocznik

### V DANIE CIEPŁE

---

Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub wegetariański - do wyboru jedna opcja)

### ZIMNA PŁYTA

---

Wędliny, pasztety  
Sery regionalne  
Galareta drobiowa, wieprzowa  
Dwa rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju)  
Sałatka jeden rodzaj  
Smalec, ogórek kiszony, pieczywo  
Świeże warzywa, pickle  
Dip (Trzy rodzaje)

### CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

---

Malinowa chmurka  
Kremówka  
Napoleonka  
Szpinakowe  
Sernik  
Kajmakowe z czekoladą  
Ciasto pistacjowe  
Szarlotka z porzeczką

Owoce (Trzy rodzaje)

### NAPOJE

---

kawa, herbata  
soki owocowe  
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda  
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN



# Menu

## OPCJA II (JEDEN DZIEŃ)

### OBIAD

---

Grillowany ser górski, pancetta, konfitura z żurawiny i czarnej porzeczki  
Rosół z kołdunami (jagnięce lub z kaczki 12 szt.) lub Krem parmentier, grzanki maślane  
Policzki wołowe, puree ziemniaczane, sos (duszony por, wino, marynowany pieprz, śmietana)  
Pralina pistacjowa, pianki owocowe, kandyzowana wiśnia, czekolada

### II DANIE CIEPŁE

---

Pieczony kurczak baby, rostii ziemniaczane, peperonata

### III DANIE CIEPŁE

---

Stek ze schabu dojrzewającego, frytki z moskoli, sałatka po grecku

### IV DANIE CIEPŁE

---

Faszerowany filec z pstrąga w bakłażanie, sos bryndzowy, szpecl (pomidor koktajlowy, sambal, kolendra, kurki)

### V DANIE CIEPŁE

---

Żurek, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

### ZIMNA PŁYTA

---

Wędliny, pasztety  
Sery regionalne, sery pleśniowe  
Galareta drobiowa, wieprzowa  
Dwa rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju)  
Sałatka śledziowa  
Wędzony pstrąg  
Sałatka dwa rodzaje  
Smalec, ogórek kiszony, pieczywo  
Świeże warzywa, pikle  
Dip (Trzy rodzaje)

### CIASTA (Cztery rodzaje do wyboru)

---

Malinowa chmurka  
Kremówka  
Napoleonka  
Szpinakowe  
Sernik  
Kajmakowe z czekoladą  
Ciasto pistacjowe  
Szarlotka z porzeczką

### MONOPORCJE (Trzy rodzaje do wyboru)

---

Biała czekolada, czarna porzeczka  
Wiśnia, chrupka, czekolada gorzka  
Malina, czerwone owoce, chrupka  
Pistacja, ganache, sezam  
Wanilia, curd cytrynowy  
Jagoda, mięta

Owoce filetowe

### NAPOJE

---

kawa, herbata  
soki owocowe  
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda  
woda mineralna

MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN

# Menu

## OPCJA III (JEDEN DZIEŃ)

### OBIAD

---

Duo szefa kuchni:

Filet z kurczaka kukurydzianego, konfitura z czerwonej cebuli

Pomidor faszerowany (ser kozi, ricotta) pesto bazyliowe, czarne oliwki

Dwukolorowy krem z cukinii, trufle, groszek ptysiowy lub Krem borowikowy, grzanki maślane, oliwa dyniowa

Filet z kaczki (sous vide), komosa ryżowa, duszone warzywa, sos calvados, kumkwat

Monoporcja czekoladowa, galaretka czerwone owoce, karmelizowany sezam, financier orzechowy, makaronik bazyliowy

### II DANIE CIEPŁE

---

Stek z białego halibuta, mus z topinamburu i pietruszki, groszek cukrowy, rzodkiew

### III DANIE CIEPŁE

---

Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane z chrzanem, pieczony por, brocolini, sos ciemny

### IV DANIE CIEPŁE

---

**Live cooking:**

Pieczone prosie

Pieczony udziec

Burgery jagnięce

Mix pierogów

Moskole

Pieczone ziemniaki

Kapusta zasmażana

Dwa rodzaje surówek

Sałatka ziemniaczana

Pikle, marynowane grzyby

Świeże warzywa

Musztarda, chrzan, trzy rodzaje dipów, pieczywo

### V DANIE CIEPŁE

---

Strogonow lub bigos z dziczyzną

### ZIMNA PŁYTA

---

Wędliny, pasztety

Sery regionalne, sery pleśniowe

Galareta drobiowa, wieprzowa

Trzy rodzaje śledzi (w śmietanie, w oleju, sałatka)

Wędzone ryby

Carpaccio wołowe (rukola, parmezan, pomidory koktajlowe)

Gravlax (łosoś) w formie tataru, guacamole

Sałatka dwa rodzaje

Smalec, ogórek kiszony, pieczywo

Świeże warzywa, pickle

Dip (Trzy rodzaje)



## **CIASTA** (Cztery rodzaje do wyboru)

---

Malinowa chmurka  
Kremówka  
Napoleonka  
Szpinakowe  
Sernik  
Kajmakowe z czekoladą  
Ciasto pistacjowe  
Szarlotka z porzeczką  
W-Z  
Kokosowo- czekoladowe

## **MONOPORCJE** (Cztery rodzaje do wyboru)

---

Biała czekolada, czarna porzeczka  
Wiśnia, chrupka, czekolada gorzka  
Malina, czerwone owoce, chrupka  
Pistacja, ganache, sezam  
Wanilia, curd cytrynowy  
Jagoda, mieta  
Jogurtowo - bazyliowa  
Karmel - banan

## **BABECZKI** (Trzy rodzaje do wyboru)

---

Galaretka malinowa, czerwone owoce  
Curd cytrynowy, beza włoska  
Bananowa  
Pistacja, wiśnie  
Czarna porzeczka, krem czekoladowy  
Pomarańczowa, namelaka

Fontanna czekoladowa  
Owoce filetowe

## **NAPOJE**

---

kawa, herbata  
soki owocowe  
softy- pepsi, pepsi max, 7 up, mirinda  
woda mineralna

## **MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DESERÓW DLA WEGAN**





# Realizacije



# Realizacije

